



JOHANNNS

Evolution

Auftakt

Steckerlfisch mit Senfgurke & Kren
Knuspriger Erdäpfelkaas mit Anis-Radiserl
Artischocken- Paprikasuppe mit Rahm & Röstzwiebel
Bierradi mit Obazda
10,- €

~~~~~

### Rote Forelle

Gebeizte Forelle mit Wassermelone, schwarzer Limette,  
Leinsamen & „Aquachile“

### Stör

Sanft gegarter Bayerwald Stör aus Breitenberg mit jungem Rettich,  
Tamarinden- Nussbutter & knusprigen Physalis

### Wachtel

Gebratene Wachtelbrust mit Eierschwammerl Gulasch,  
saurer eingelegten Spargel, Kapuzinerkresse & Heumilchtopfen

### Wild

Rosa Rücken und geschmorte Haxe vom Bayerwald Rehbock mit  
„Beuschel- Povese“, eingelegten Mispeln & Sellerie- Miso

### Büffel

Brie aus Büffelmilch mit Tomaten- Chilimarmelade,  
Ciabatta & Basilikumsamen

### Aprikose

Belgische „Ruby“ Schokolade mit gedämpften Zuckeraprikosen,  
Himbeer- Baiser, Fichtenwipferl & geeisten Kräutern

~~~~~

6 Gänge	115,- €
5 Gänge	95,- €
4 Gänge	75,- €

Weinbegleitung für 6 Gänge 60,- €
Weinbegleitung für 5 Gänge 50,- €
Weinbegleitung für 4 Gänge 40,- €



„Tradition wertschätzen, durch Innovation überraschen“
Das ist der Leitsatz und unser aller Bestreben. Wir stehen für eine unverwechselbare und moderne Bayerwaldküche am Puls der Zeit. Alle verwendeten Lebensmittel und Produkte sind von höchster Qualität und größtenteils von Produzenten aus unserer Region.
Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Zeit bei uns im JOHANNNS.

Rote Forelle

Gebeizte Forelle mit Wassermelone, schwarzer Limette,
Leinsamen & „Aquachile“
16,- €

Büffel

Marinierter Büffel Burrata mit „Rosso Bruno“ Tomate,
Jalapeno- Guacamole, Ciabatta & luftgetrocknetem Büffelschinken
16,- €

Kürbis

Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Spagettikürbis,
gebrannten Kürbiskernen & steirischem Kernöl
13,- €

Tatar

Beef Tatar vom Bayerwald OX mit marinierten Roten Rüben,
luftiger Buttermilch, Gerstenmiso & Röstbrot
klein 15,- € / groß 18,- €

Artischocke

Schaumsuppe von der Artischocke mit gelber Spitzpaprika,
schwarzer Olive & knusprigem Tramezzini
8,- €

Hochzeitssuppe

Altbayerische Rindssuppe mit Wurzeln,
Fritatten & Kaiserschöberl
8,- €



Vegi

Gefüllte Zucchini-Blüte mit gelber Melone, Goldkappen,
gegrillte Avocado & Gewürzfond
24,- €

Zander

Auf der Haut gebratener Zander mit jungem Chicorée,
Avocado, gelber Karotte & Anis Brandteig
29,- €

Saibling

Auf der Haut gebratener Saibling mit bunter Tomatenvielfalt,
Ricotta Nudeltascherl, Avocado & weißer Tomatenmolke
32,- €

Johanns-Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom Strohschwein in der Kürbiskernpanade
mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
18,- €

Leber

Rosa gegrillte Milchkalbsleber mit Petersilienspinat,
Trüffel-Topfenpovese, Schmorschalotten & Essig-Specksoße
32,- €

Gockel

Sanft gegarte Brust vom Maishendl mit „Eierschwammerl- Gulasch“,
gekochtem Topfen, jungen Zucchini & Nuss Gremolata
29,- €

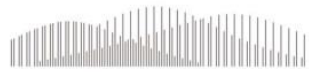


„Johanns Steak“ -Die Sieger der „World Steak Challenge“-

Simmentaler „Dry Aged“ Filet aus Niederbayern
45,- €

Stockyard Wagyu Hochrippe Label Red F1
59,- €

Serviert mit Grillzwiebel, Pimientos de Padron,
Zwiebel- Waffel, JOHANNNS Cesars Salat & BBQ- Jus



JOHANNS

DESSERT

Snickers

„Original Beans“ Milchsokolade mit Salz-Karamelleis,
knusprigem Kakao Baiser, Banane & Erdnussfrischkäse

16,- €

Aprikose

Belgische „Ruby“ Schokolade mit gedämpften Zuckeraprikosen,
Himbeer- Baiser, Fichtenwipferl & geeisten Kräutern

16,- €

Honigbiene

Met- Panna Cotta mit Honigquitte,
Bienenwachs- Softeis & Blütenpollen Crumble

16,- €

Herzkirsche

Holunderblüten Frischkäse mit gedämpften Herzkirschen
knusprigen Rosmarin Esterhazy & Toblerone Softeis

16,- €

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien
informieren Sie bitte vorab unsere Servicemitarbeiter